

CURRICULUM PROF. ANGELO CICHELLI

DiSMOB- Scuola Superiore Ud'A

Nato a Pescara il 29/10/1956, si è laureato con lode in Scienze Agrarie, indirizzo chimico-biotecnologico, presso l'Università di Bologna il 25/7/1980, discutendo la tesi sperimentale "Indagini sui composti fenolici dell'olio di oliva", relatori i proff. P. Capella e G. Lercker.

Negli anni 1981-1983 è stagista dell'Istituto Sperimentale per la Elaiotecnica di Pescara (Min. Agricoltura e Foreste).

Dal 1983 frequenta l'Istituto di Merceologia dell'Università "G. D'Annunzio" di Chieti-Pescara: inizialmente come assistente volontario, poi (1986-87) come contrattista per l'utilizzazione delle apparecchiature complesse del Laboratorio.

E' vincitore (1987) di Concorso Pubblico a funzionario tecnico (VIII livello) presso il Laboratorio di Merceologia dell'Università di Chieti, sede di Pescara.

Nel 1990 è **ricercatore**, (C01B, Merceologia) dell'Università "G. D'Annunzio".

Nell'A.A. 1992/93 ha tenuto il Corso di *Tecnologia Alimentare e Conservazione degli alimenti* presso la Scuola diretta a fini speciali in Dietologia e Dietetica Applicata dell'Università di Chieti, poi D.U. in Dietologia, dove poi, dal 1994 al 1999, ha insegnato *Tecnologie Alimentari, Gestione della Qualità nell'Industria Alimentare*: nello stesso diploma nell'anno accademico 2000/2001 è stato titolare della disciplina *Chimica degli Alimenti*.

Presso la Facoltà di Economia dell'Università G.D'Annunzio dall'A.A. 1993/94 tiene il corso di *Merceologia* in qualità di ricercatore confermato.

Dal 1/11/1999 è titolare del medesimo Corso, in qualità **di professore di ruolo**, fascia degli associati (SSD C01B, Merceologia) mentre presso il Corso di Laurea in Economia Ambientale insegna Chimica dell'Ambiente 2.

Nel 2002, idoneo (D.R. 1927 del 30/7/2002 Univ. di Lecce) al concorso a Professore di ruolo di **1 fascia**, SSD Secs-P/13 è chiamato dalla Facoltà di Economia dell'Università di Chieti-Pescara dove prende servizio il 1/12/2002.

Dall'anno accademico 2001/2002 e per i 10 anni successivi, presso la **Facoltà di Agraria** dell'Università di Teramo, ha la supplenza di *Tecnologia Alimentare (modulo Tecnologia degli Oli e Grassi)*: è anche responsabile di un modulo sulla chimica dell'olio di oliva presso il Master sull'olio di oliva dello stesso Ateneo teramano.

E' docente di Tecnologie alimentari presso la Specializzazione in **Scienza dell'Alimentazione della Facoltà di Medicina** dell'Università di Chieti-Pescara e presso il **Cdl in Dietistica**.

E' nel collegio del dottorato internazionale dell'Univ. di Perugia (ciclo XVIII) e **dal ciclo XIX al XXVIII di quello di Scienze dell'Università di Chieti-Pescara**.

Dal 1999 conduce, per il **Ministero delle Politiche Agricole** sperimentazioni su materiali legnosi nei vini e allo stesso Ministero fornisce parere tecnico-scientifico per la registrazione e/o modifica di alcune DOP (olio ev. oliva, vino, zafferano)

Dal 2003 a oggi è nel comitato dei delegati ed esperti italiani del MIPAF per **l'OIV (Organisation de la Vigne e du Vin) di Parigi**, Commissioni Enologia (metodi di analisi e sicurezza alimentare) e commissioni ad hoc " Vitivinicoltura durevole e sostenibile", e "Bilancio della CO2".

Dal 2004 al 2010 è **Presidente del Corso di Laurea in Economia Ambientale** dell'Università G. D'Annunzio.

Dal 2008 al 2013 è esperto dell'Italia in seno al **Consiglio Oleicolo Internazionale** (C.O.I.) di Madrid per le commissioni “*rendimenti industriali calcolati*” e “*bilancio della CO2 nella filiera olivicolo-elaiotecnica*”.

In qualità di valutatore del progetto internazionale CFC-COI 2004 (Common Fund For Commodities-Amsterdam- International Olive Oil Council, Madrid), sui sottoprodotti oleari, ha ispezionato ed ha relazionato (2008-2009) sui centri di Ricerca di Marocco, Algeria, Tunisia e Siria; con CFC e FAO ha valutato il progetto “Creation of a pilot plant and training to improve olive oil quality in Latin America”(2103).

Dal 2010 è, presso il **MIUR**, nel **Panel di esperti** per il **PON 01 Ricerca e Competitività 2007-2013, Settore Agroalimentare**.

Dal 2011 al 2013 è componente **dell'ANVUR**, Agenzia Nazionale per la Valutazione della Ricerca (VQR 2004-2010) per il **GEV 13**, e per i **panel interarea (GEV 3 e 7)**.

Dal 2011 al 2014 è nell'**Osservatorio Antifrode** (INEA-MIPAF), settore oleario, presso l'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari.

E' nel team che nel 2011-2012 ha studiato l'HORTUS del GETSHEMANI a Gerusalemme, in collaborazione con la Custodia di Terra Santa e CNR di Firenze.

Dal 2014 ad oggi è **Direttore della Scuola Superiore** (coordinamento dottorati di ricerca di Ateneo) e **Presidente della Commissione per la Valorizzazione della Ricerca e del Trasferimento Tecnologico, CVRTT**, dell'Università D'Annunzio.

Dal 2015 al 2019 è nel gruppo di esperti dell'olio di oliva della Commissione Europea (DDG2/C.2/SV/ pmc (2015)45626).

E' componente MIUR delle commissioni finali di valutazione dei progetti: FISR (MIUR) 190 (Univ Pisa), 82 (Univ Sannio) e 164 (San Anna Pisa); e 9976 MIUR.

Nel 2014 è nell'Osservatorio CRUI Università-Imprese, progetto CRUI-Confindustria Phd I-talents, e nel gruppo di lavoro **dottorati industriali, e dal 2018 è delegato di Ateneo nel Gruppo di Lavoro n. 6 “Sistemi agroalimentari sostenibili”**.

Dal 2016 è esperto del CREA e componente di commissione di concorso.

Dal giugno 2017 (parere CUN del 6/6/2017) con DR 1447 è inquadrato **nel SSD AGR 15 Scienze e Tecnologie Alimentari**.

Con D.R. 46808 del 28-09-2017 è delegato del Rettore per il coordinamento delle attività di formazione, ricerca e terza missione di ambito Agroalimentare di Ateneo.

Con D.R. 3789 del 07-09-2018 è nominato Presidente del CDLM in Scienze dell'Alimentazione e salute, Scuola di Medicina dell'Università D'Annunzio, dove insegna Tecnologia e qualità degli alimenti.

E' stato rappresentante (2005-2011) dell'Università nei C.d.A. del **CODEMM (Consorzio per gli Ecosistemi Montani e Marginali)**, del **CRIVEA, Centro di Ricerca viticola ed enologica della regione Abruzzo** (2011 -2014), e dal 2018 del polo **AGIRE** sull'agroalimentare.

E' componente dell'Accademia dei Georgofili e socio della società Italiana di Tecnologie Alimentari (SISTAL).

ATTIVITA' DI RICERCA

L'attività di ricerca, concretizzata in oltre **160 lavori scientifici**, molti dei quali in collaborazione con gli Istituti Sperimentali per la Elaiotecnica e per l'Enologia del C.R.EA., con il CNR di Firenze (IVALSA) e con le Università di Trieste, Teramo, Udine e Bologna, nonché con svariate Università Straniere, ha trovato pubblicazione su Riviste Internazionali e Nazionali e su ATTI di Convegni.

Tale attività verte sui seguenti temi:

- **Chimica e tecnologia di olio d'oliva, vino, specifici prodotti e processi della tecnologia alimentare**
- **Valorizzazione dei sottoprodotti dell'industria elaiotecnica ed enologica**
- **Aspetti ambientali dell'industria agroalimentare (carbon footprint, LCA)**

